

Pide mit Hackfleisch

Pide mit Hackfleisch schnell und einfach selber machen

Heute gibt es ein Rezept für einfache Pide mit Hackfleisch. Sicherlich nicht ganz so gut wie vom Türken, aber für selbstgemacht wirklich richtig gut. Da es hier auf Fuerteventura ja weder türkische Supermärkte, noch Dönerläden gibt, eine tolle Alternative für zu Hause. Für die Pide braucht ihr auch gar nicht all zu viele Zutaten. Allerdings benötigt ihr etwas Zeit für den Hefeteig. Ansonsten ist das Ganze relativ einfach und schnell zubereitet und schmeckt wirklich lecker.

Für den Hefeteig habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Anstelle dessen kann man aber bestimmt auch Type 550 oder ein gängiges Dinkelmehl verwenden. Bei der Verwendung Dinkelmehl müsstet ihr aber evtl. etwas mehr Wasser nehmen. Den halben Würfel frische Hefe könnt ihr natürlich auch durch 1 Tütchen Trockenhefe ersetzen, dass ist kein Problem. Den griechischen Joghurt könnt ihr auch in der 10% Fett-Variante verwenden. Für die Füllung/den Belag, habe ich Rinderhackfleisch verwendet. Dieses kann man aber auch durch gemischtes- oder Geflügelhack ersetzen. An Gemüse kann man sicherlich alles mögliche verwenden, aber wir mögen diese "klassische" Art ganz gern. Habt ihr schon mal Türkische Pizza selber gemacht? Ein einfaches und sehr leckeres Rezept dazu, findet ihr hier.

Selbstgemachte Pide mit Rinderhackfleisch frisch aus dem Backofen

Für die Pide mit Hackfleisch zuerst die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Abgedeckt für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl, das Öl, Salz, Eiweiß und das Backpulver dazugeben und für etwa 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleichgroße Stücke teilen. Die Teiglinge zu Kugeln schleifen und abgedeckt für etwa 20-30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- & Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zwiebeln, die Spitzpaprika und die Tomaten grob in Stücke schneiden und anschließend mit einem Multi-Zerkleinerer sehr fein hacken. Anschließend alles in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Bei sehr viel Feuchtigkeit ggf. mit einem Löffel kräftig ausdrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch dazu geben und krümelig anbraten. Wenn das Hackfleisch zu gut 2/3 durch ist, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und nach Belieben etwas Chili würzen, gut verrühren und vom Herd nehmen. Die gut abgetropfte Paprika-Tomaten-Mischung zum Hackfleisch geben und alles gut miteinander vermengen.

Die Teiglinge nun etwas plattdrücken, der Länge nach ausrollen und dann jeweils 4 Teigfladen auf ein Backblech legen. Etwas von der Hackfleischmasse mittig auf dem Teig verteilen. Dabei einen Rand von ca. 1,5 cm freilassen. Den Rand anschließend nach innen auf den Belag klappen und an den Enden fest und leicht spitzförmig zusammendrücken, damit eine Schiffchenform entsteht. Den Joghurt zusammen mit dem Eigelb in eine kleine

Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Teigränder damit gründlich bestreichen und im Anschluss mit Sesam und Kreuzkümmel bestreuen.

Die Teigschiffchen nun nacheinander im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die fertigen Pide mit Lauchzwiebelringen bestreuen und genießen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PIZZA ZUM AUSPROBIEREN & NACHMACHEN
